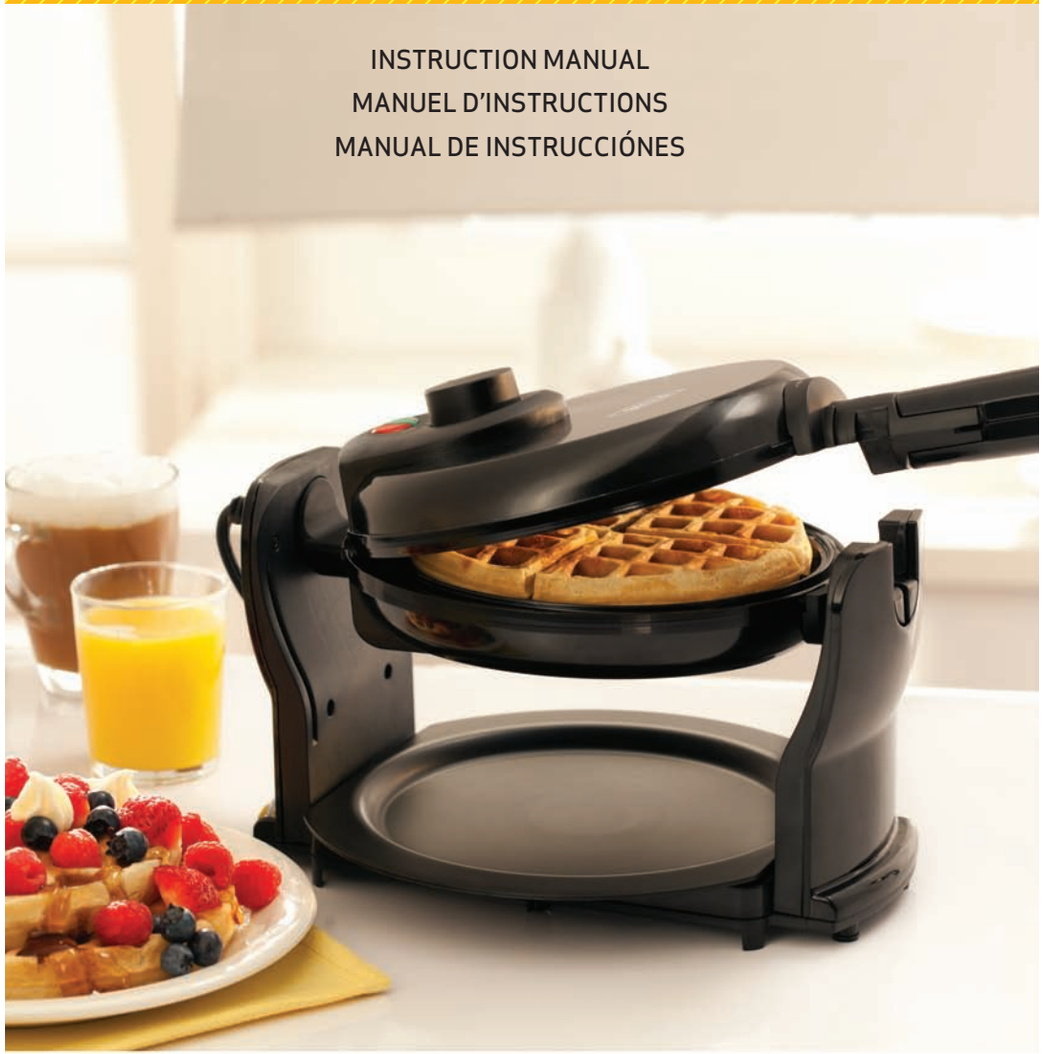
SO-308027_13124 BELLA Rotating Waffle Maker_Layout 1 11-05-20 5:07 PM Page 1

BELLA®

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'INSTRUCTIONS
MANUAL DE INSTRUCCIÓNES



ROTATING WAFFLE MAKER
GAUFRIER ROTATIF
WAFLERA GIRATORIA

For customer service questions or comments
Pour le service à la clientèle, questions ou commentaires
Dudas o commentarios para departamento de servico a clientes
1-866-832-4843
www.sensioinc.com

©2011 Sensio.
BELLA®is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA®est une marque déposée de Sensio, Inc., Montréal, Canada H3B 3X9
BELLA®es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9

SO-307831 BELLA Rotating Waffle Maker INTERIOR_V1_Layout 1 11-05-25 11:48 AM Page 1

TABLE OF CONTENTS

Important Safeguards 2
Notes on the Cord 3
Notes on the Plug 3
Before Using for the First Time 3
Know your Waffle Maker 3
To Use the Waffle Maker 4
Locking and Unlocking your Waffle Maker 4
Cleaning and Maintenance 4
Recipes 5-9

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité 10
Notes sur le cordon 11
Notes sur la fiche 11
Avant la première utilisation 11
Connaître votre appareil à gaufres 11
Utilisation de votre appareil à gaufres 12
Verrouillage et déverrouillage de l'appareil à gaufres 12
Nettoyage et entretien 12
Recettes 13-17

ÍNDICE

Importantes medidas de seguridad 18
Notas sobre el cable 19
Notas sobre el enchute 19
Antes del primer uso 19
Conozca su Waflera 19
Para usar la Waflera 20
Para colocar y quitar el seguro de la Waflera 20
Limpieza y mantenimiento 20
Recetas 21-25

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of fire, electric shock and injury to persons, **DO NOT IMMERSE CORD, PLUG OR APPLIANCE** in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Turn unit off and unplug unit when not in use and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull from wall. Never yank on cord.
6. Allow cooling before putting on or taking off parts.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Bring the appliance to a qualified service agent for examination, repair or electrical or mechanical adjustment to avoid hazard.
8. The use of accessory attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
11. Do not allow appliance to come into contact with any materials that are flammable such as draperies, walls, etc.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
13. When finished baking waffles, set the heat setting to lowest setting and remove plug from wall outlet.
14. Do not use this appliance for other than intended use.
15. Do not clean with metal scouring pads; pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electrical shock.
16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. This appliance is for household use only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

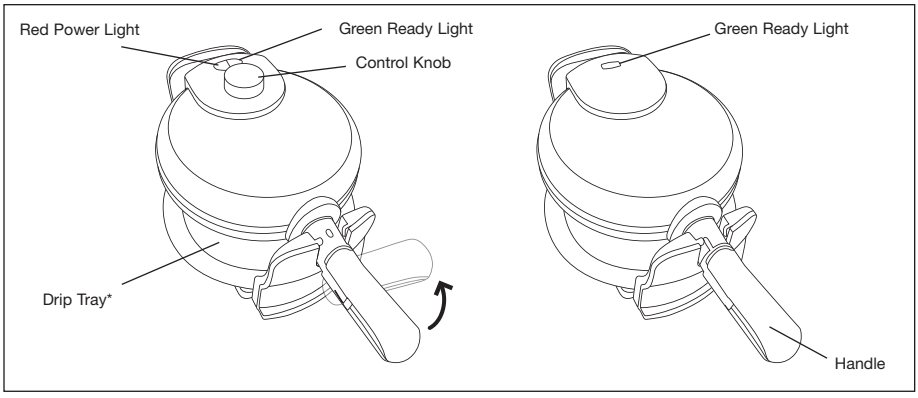
ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Remove all parts included in the box.
- Wash all the parts thoroughly (refer to Cleaning and Maintenance section for more information).

NOTE: Your Waffle Maker may emit a small amount of smoke and/or odor when you use it for the first time. This is normal and harmless, however we recommend that you do not eat the first waffle you make with the Waffle Maker.



KNOW YOUR WAFFLE MAKER

Product may vary slightly from illustration

* Drip tray included to collect overflow of batter and crumbs.

TO USE THE WAFFLE MAKER

1. Plug the cord into your 110 - 120 V AC wall outlet. The Red Power Light will turn on indicating the appliance is ready for preheating.
2. Set the Control Knob to your desired setting. The higher your setting, the darker your waffles will be. Experiment with the setting and different waffle batters to determine your ideal Waffle Maker settings.

   NOTE: The Red Power Light will remain on until the appliance is unplugged.
3. The Green Ready Light will turn off and the Waffle Maker will begin to preheat. The Green Ready Light will turn on when the appliance reaches proper cooking temperature. This should take approximately 3 to 5 minutes. Once heated, ready times will be faster.
4. When the Green Ready Light turns on, open the Waffle Maker, and apply a light layer of vegetable oil or melted shortening to the heating plates. Spread the waffle batter evenly onto the lower heating plate.
5. Close the Waffle Maker and rotate the handle 180º clockwise (right) until it locks for cooking.
6. When the Green Ready Light turns on again, rotate the handle 180º counter-clockwise (left) to unlock and then carefully open the Waffle Maker.
7. If the waffles are not dark enough, close the Waffle Maker, rotate to lock, and then wait another 30 seconds. Repeat as needed.
8. When you are satisfied with your waffles, use a non-metallic utensil to remove them from the heating plates.
9. To make more waffles, close the Waffle Maker until the Green Ready Light comes on, then repeat from step 4.
10. When you are finished, turn the appliance off and then unplug it from the wall outlet. After it has sufficiently cooled, the heating plates may be wiped clean.

LOCKING AND UNLOCKING YOUR WAFFLE MAKER

Your Waffle Maker is unlocked only when the Control Knob is facing up. You can only open the Waffle Maker in the unlocked position.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Always turn off the appliance, unplug it, and allow it to cool down before cleaning.
2. You can easily remove any excess oils or crumbs without disassembling the appliance.
3. Never submerge the appliance in water or place it in the dishwasher.
4. Use only plastic or wooden utensils on the heating plates. Metal may damage the plates.
5. Use a soft cloth on the heating plates and occasionally a metal polish intended for stainless steel on the outer housing. Never use abrasive scouring pads or steel wool.
6. Do not use the Waffle Maker for anything other than making waffles.

RECIPES

WAFFLE BASE MIX

CHOCOLATE CHIP WAFFLES

CHOCOLATE CARAMEL WAFFLES

CHOCOLATE PEANUT BUTTER WAFFLES

BLUEBERRY WAFFLES

CINNAMON APPLE WAFFLES

BACON SWISS WAFFLES

This easy to make waffle mix can be made in so many ways with only a few ingredients from your pantry. Try both savory and sweet recipes for a unique way to serve this classic breakfast favorite at anytime of the day!

WAFFLE BASE MIX

3 cups all-purpose flour
2 tbsp. baking powder
1 tsp. salt
½ cup sugar

Mix all ingredients together and store in an airtight container until ready to use.

Tips:

1. Add 4 tbsp. of melted butter, 2 eggs and 1⁄2 cup buttermilk to make classic buttermilk waffles!
2. Add 1⁄4 cup of your favorite jam flavor to batter before cooking.
3. Layer waffles with fresh fruit, toasted nuts, honey, flavored syrups or yogurt for a delicious breakfast or treat.

CHOCOLATE CHIP WAFFLES

1 ½ cups Classic Waffle Base
4 tbsp. melted butter
2 eggs
½ cup buttermilk
¼ cup chocolate chips

---

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).

Makes 4 waffles.

CHOCOLATE CARAMEL WAFFLES

1 ½ cups Classic Waffle Base
4 tbsp. melted butter
2 eggs
½ cup buttermilk
2 tbsp. chocolate chips
2 tbsp. caramel chips

---

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).

Makes 4 waffles.

CHOCOLATE PEANUT BUTTER WAFFLES

1 ½ cups Classic Waffle Base
4 tbsp. melted butter
2 eggs
½ cup buttermilk
2 tbsp. chocolate chips
2 tbsp. peanut butter (microwaved to slightly melt until creamy – do not overheat)

---

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).

Makes 4 waffles.

BLUEBERRY WAFFLES

1 ½ cups Classic Waffle Base
4 tbsp. melted butter
2 eggs
½ cup buttermilk
¼ cup blueberries

---

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes).

Tips:
Top with sliced strawberries for a berry-delicious breakfast!

Makes 4 waffles.

CINNAMON APPLE WAFFLES

1 ½ cups Classic Waffle Base
4 tbsp. melted butter
2 eggs
½ tsp. cinnamon
½ cup buttermilk
¼ cup applesauce

---

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes). Top with your favorite breakfast fruit, cream or syrup.

Makes 4 waffles.

BACON SWISS WAFFLES

1½ classic waffle base
4 tbsp. melted butter
2 tbsp. olive oil
½ cup milk
2 eggs
1 cup shredded swiss cheese
8 slices of bacon, crumbled

1. In a mixing bowl, combine all ingredients and whisk until mixture is smooth and contains no lumps.
2. In preheated waffle iron, ladle in about 1⁄3 cup for each waffle and cook until waffles are golden brown (about 3-4 minutes). Top with butter and shredded swiss cheese if desired.

Makes 4 waffles.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lors d'utilisation d'appareils électriques, des mesures de sécurité élémentaires devraient toujours être observées, incluant ce qui suit :

1. LIRE SOIGNEUSEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir le risque d'incendie, de choc électrique et de blessures corporelles, **NE PAS IMMERGER LE CORDON, LA FICHE D'ALIMENTATION OU L'APPAREIL** dans l'eau ou autres liquides.
4. Une étroite surveillance est requise lorsque n'importe quel appareil est utilisé par, ou à proximité, des enfants.
5. Éteindre et débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant le nettoyage. Pour le débrancher, éteindre d'abord l'appareil et retirer de la prise de courant. Ne jamais tirer le cordon d'un coup sec.
6. Laisser refroidir l'appareil avant d'ajouter ou de retirer des pièces.
7. Ne pas utiliser un appareil électrique dont le cordon ou la fiche est endommagé ni un appareil défectueux ou endommagé d'une quelconque façon. Pour éviter un incident, l'apporter à un technicien qualifié pour le faire examiner, réparer ou y faire un ajustement mécanique ou électrique.
8. L'usage d'accessoires auxiliaires non recommandés ou vendus par le fabricant de l'appareil peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre d'un rebord de table ou de comptoir ou toucher à des surfaces chaudes, incluant la cuisinière.
11. Ne pas laisser l'appareil toucher à des matières inflammables telles que des rideaux, murs, etc.
12. Ne pas placer l'appareil sur, ou à proximité, de brûleurs à gaz ou d'éléments chauffants chauds ou dans un four chaud.
13. Lorsque la cuisson des gaufres est terminée, régler la chaleur à la position la plus basse et retirer la fiche d'alimentation de la prise de courant murale.
14. Ne pas utiliser pas cet appareil à des fins autres que celle auquel il est destiné.
15. Ne pas nettoyer avec des tampons à récurer métalliques; des morceaux pourraient s'en détacher et toucher à des composantes électriques, créant ainsi un risque de choc électrique.
16. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
17. Cet appareil n'est prévu que pour un usage domestique.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

NOTES SUR LE CORDON

Le cordon court fourni (ou cordon amovible) devrait être utilisé afin de réduire le risque provoqué par un enchevêtrement ou une chute dus à un cordon d'alimentation plus long. Ne pas utiliser de rallonge avec ce produit.

NOTES SUR LA FICHE

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre).
Afin d'éviter tout risque d'électrocution, on ne peut brancher la fiche que dans un seul sens.
Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise, on doit la tourner dans l'autre sens.
Si cela ne fonctionne toujours pas, on doit communiquer avec un électricien qualifié.
On ne doit pas modifier la fiche soi-même en aucun cas.

AVERTISSEMENT DE MIGRATION DE PLASTIFIANTS

MISE EN GARDE : Afin d'éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-verres fait de matière non plastique ou des napperons entre l'appareil et la surface du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini du comptoir ou de la table noircira et s'en suivront des ternissures permanentes ou des tâches indélébiles.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit alimenter d'autres appareils en plus du nouvel appareil, ce dernier ne fonctionnera pas correctement. Il est conseillé de faire fonctionner l'appareil sur un circuit électrique distinct.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

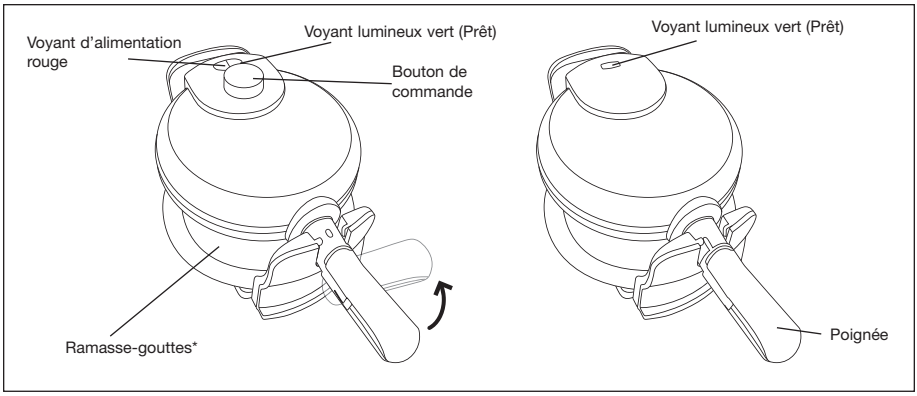
- Retirer toutes les pièces incluses dans la boîte.
- Laver à fond toutes les pièces (voir la section Nettoyage et entretien pour plus d'information).

NOTE : Lors de l'utilisation, pour la première fois, de votre appareil à gaufres, il peut y avoir une légère émanation de fumée et/ou d'odeur. Ceci est normal et inoffensif, toutefois nous vous recommandons de ne pas manger la première gaufre que vous ferez cuire avec l'appareil à gaufres.

CONNAÎTRE VOTRE APPAREIL À GAUFRES

Le produit peut légèrement différer de l'illustration

* Ramasse-gouttes inclus pour recevoir l'excédent de pâte et les miettes.



UTILISATION DE VOTRE APPAREIL À GAUFRES

1. Brancher le cordon dans votre prise de courant murale de 110 - 120 V AC. Le voyant d'alimentation rouge s'allumera indiquant ainsi que l'appareil est prêt pour le préchauffage.
2. Régler le bouton de commande à la position que vous désirer. Plus le réglage sera élevé, plus vos gaufres seront foncées. Expérimenter avec des réglages et différentes pâtes à gaufres afin de déterminer les réglages idéaux de votre appareil à gaufres.

   NOTE: Le voyant d'alimentation rouge restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.
3. L'indicateur lumineux vert (Prêt) s'éteindra et l'appareil à gaufres commencera le préchauffage.
   L'indicateur lumineux vert (Prêt) s'allumera lorsque l'appareil aura atteint la température de cuisson appropriée. Ceci devrait prendre approximativement de 3 à 5 minutes. Une fois chaud, les temps pour atteindre la température désirée seront plus rapides.
4. Lorsque le voyant lumineux vert (Prêt) s'allume, ouvrir l'appareil à gaufres, appliquer une légère couche d'huile végétale ou de shortening fondu sur les plaques chauffantes. Éteindre uniformément la pâte à gaufres sur la plaque chauffante inférieure.
5. Fermer l'appareil à gaufres et tourner la poignée de 180º dans le sens des aiguilles d'une montre (vers la droite) jusqu'à ce qu'elle se verrouille pour amorcer la cuisson.
6. Lorsque l'indicateur lumineux vert (Prêt) se rallume, tourner la poignée de 180º dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (vers la gauche) pour déverrouiller puis ouvrir prudemment l'appareil à gaufres.
7. Si les gaufres ne sont pas suffisamment foncées, fermer l'appareil à gaufres, tourner pour verrouiller et attender un autre 30 secondes. Répéter au besoin.
8. Lorsque vous êtes satisfaits de vos gaufres, utiliser un ustensile non métallique pour les retirer des plaques chauffantes.
9. Pour faire d'autres gaufres, fermer l'appareil à gaufres jusqu'à ce que l'indicateur lumineux vert (Prêt) s'allume, puis répéter à partir de l'étape 4.
10. Lorsque vous aver terminé, éteindre l'appareil puis débrancher-le de la prise de courant murale. Une fois qu'il sera suffisamment refroidi, les plaques chauffantes peuvent être nettoyées.

VERROUILLAGE ET DÉVERROUILLAGE DE L'APPAREIL À GAUFRES

Votre appareil à gaufres n'est déverrouillé que lorsque le bouton de commande est positionné vers le haut. Vous ne pouvez ouvrir l'appareil à gaufres que lorsqu'il est en position de déverrouillage.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Toujours éteindre l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir avant le nettoyage.
2. Vous pouvez facilement enlever tout surplus d'huile ou de miettes sans démonter l'appareil.
3. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau et ne le placer pas dans un lave-vaisselle.
4. N'utiliser que des ustensiles en plastique ou en bois sur les plaques chauffantes. Le métal peut endommager les plaques.
5. Utiliser un linge doux sur les plaques chauffantes et occasionnellement un produit d'entretien pour les métaux pour l'acier inoxydable du boîtier extérieur. Ne jamais utiliser des tampons à récurer abrasifs ou de la laine d'acier.
6. N'utiliser pas l'appareil à gaufres pour faire autre chose que des gaufres.

RECETTES

MÉLANGE À GAUFRES DE BASE

GAUFRES AUX BRISURES DE CHOCOLAT

GAUFRES AU CHOCOLAT ET CARAMEL

GAUFRES AU CHOCOLAT ET BEURRE D'ARACHIDE

GAUFRES SUISSES AU BACON

GAUFRES AUX BLEUETS

GAUFRES POMME ET CANNELLE

Ce mélange à gaufres, facile à faire, peut être effectué de multiples façons à partir de seulement quelques ingrédients que vous posséder dans votre garde-manger. Essayer ces recettes aussi savoureuses que douces pour une façon unique de servir un déjeuner classique de choix, à tous moments de la journée!

MÉLANGE À GAUFRES DE BASE

3 tasses de farine à tout usage

2 cuillerées à table de levure chimique

1 cuillerée à thé de sel

½ tasse de sucre

Mélanger tous les ingrédients ensembles et ranger le mélange dans un contenant hermétique jusqu'à ce que vous soyer prêt à l'utiliser.

Truc :

1. Ajouter 4 cuillerées à table de beurre fondu, 2 œufs et ½ tasse de babeurre pour faire les gaufres classiques au babeurre!
2. Ajouter ¼ de tasse de votre confiture préférée à la pâte à frire avant la cuisson.
3. Garnisser les gaufres de fruits frais, de noix grillées, de miel, de sirops aromatisés ou de yogourt pour un déjeuner délicieux ou une gâterie.

GAUFRES AUX BRISURES DE CHOCOLAT

1½ tasse de Mélange à gaufres de base classique

4 cuillerées à table de beurre fondu

2 œufs

½ tasse de babeurre

¼ de tasse de brisures de chocolat

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
2. Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ ⅓ de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).

Portion pour 4 gaufres

GAUFRES AU CHOCOLAT ET CARAMEL

1½ tasse de Mélange à gaufres de base classique

4 cuillerées à table de beurre fondu

2 œufs

½ tasse de babeurre

2 cuillerées à table de brisures de chocolat

2 cuillerées à table de brisures de caramel

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
2. Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ ⅛ de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).

Portion pour 4 gaufres

GAUFRES AU CHOCOLAT ET BEURRE D'ARACHIDE

1½ tasse de Mélange à gaufres de base classique

4 cuillerées à table de beurre fondu

2 œufs

½ tasse de babeurre

2 cuillerées à table de brisures de chocolat

2 cuillerées à table de beurre d'arachide (passer au four à micro-ondes pour le fondre légèrement jusqu'à consistance crémeuse – ne pas surchauffer)

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
2. Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ ⅛ de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).

Portion pour 4 gaufres

GAUFRES SUISSES AU BACON

1½ tasse de Mélange à gaufres de base classique
4 cuillerées à table de beurre fondu
2 cuillerées à table d'huile d'olive
½ tasse de lait
2 œufs
1 tasse de fromage Suisse râpé
8 tranches de bacon émiettés

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
2. Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ ⅓ de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).
3. Garnisser avec du beurre et du fromage suisse si désiré.

Portion pour 4 gaufres.

GAUFRES AUX BLEUETS

1½ tasse de Mélange à gaufres de base classique
4 cuillerées à table de beurre fondu
2 œufs
½ tasse de babeurre
¼ de tasse de bleuets

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.
2. Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ ⅓ de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).

Truc :

Garnisser de tranches de fraises pour un déjeuner délicieusement fruité!

Portion pour 4 gaufres.

GAUFRES POMME ET CANNELLE

1½ tasse de Mélange à gaufres de base classique

4 cuillerées à table de beurre fondu

2 œufs

½ cuillerée à thé de cannelle

½ tasse de babeurre

¼ de tasse de compote de pommes

---

1. Dans un bol de malaxage, combiner tous les ingrédients et fouetter jusqu'à ce que le mélange soit lisse et ne contienne plus de grumeaux.

2. Dans le gaufrier préchauffé, étender à la louche environ ⅓ de tasse de la pâte pour chaque gaufre et faites cuire jusqu'à ce que les gaufres soient d'un brun doré (environ 3-4 minutes).

3. Garnisser avec vos fruits matinaux préférés, de la crème ou du sirop.

Portion pour 4 gaufres.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre hay que observar las medidas básicas de precaución, incluyendo lo siguiente:

1. LEA CUIDADOSAMENTE TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
3. Para protegerse de incendios, electrocución o lesiones personales, **NO SUMERJA EL CORDÓN ELÉCTRICO, EL ENCHUFE, NI EL APARATO** en agua ni ningún otro tipo de líquido.
4. Se necesita una estrecha supervisión cuando se usa cerca de niños o por éstos.
5. Desenchufe la unidad de la toma de corriente cuando honesta en uso o antes de limpiarla. Para desconectar, apague la unidad, agarre el enchufe y tire para sacarlo de la pared. Nunca tire del cordón.
6. Deje que se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas.
7. No utilice ningún electrodoméstico que tenga un cable o enchufe dañado, que muestre un funcionamiento defectuoso o que se haya dañado de cualquier manera. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos.
8. No la opere con ningún acople no recomendado por el fabricante, puesto que éstos pueden causar incendio, incendio, electrocución o riesgo de lesiones personales.
9. No lo use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre el borde de la encimera o la mesa, ni que toque superficies calientes, incluyendo estufas.
11. No deje que el aparato entre en contacto con ningún material que sea inflamable como colgaduras, paredes, etc.
12. No lo coloque sobre o cerca de quemadores calientes de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
13. Al terminar de hacer wafles, coloque el ajuste de temperatura en el más bajo y retire el enchufe de corriente de la toma de corriente de la pared.
14. No utilice el aparato para fines distintos a los destinados.
15. No lo limpie con esponjillas metálicas; Las piezas pueden desprenderse de la esponjilla y tocar las piezas eléctricas, causando electrocución.
16. Se debe ser sumamente cuidadoso al mover un electrodoméstico que contiene aceite caliente u otros líquidos calientes.
17. Este aparato es para usos domésticos únicamente.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable de alimentación corto (o el cable de alimentación desmontable) suministrado se debe utilizar para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

El producto tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra).
Para reducir el riesgo de electrocución, este enchufe viene para entrar en tomas de corriente polarizadas de una sola forma. Si el enchufe no entra completamente en la toma, invierta la posición del enchufe. Si sigue sin entrar, contacte un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE EL PLASTIFICANTE PRECAUCIÓN:

Para evitar que el plastificante se transfiera sobre el acabado de la encimera, la superficie de trabajo u otro mueble, coloque posavasos o manteles individuales NO PLÁSTICOS entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o la superficie. De lo contrario, el acabado puede oscurecerse o pueden aparecer manchas o marcas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, su electrodoméstico puede dejar de funcionar correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros artefactos.

ANTES DEL PRIMER USO

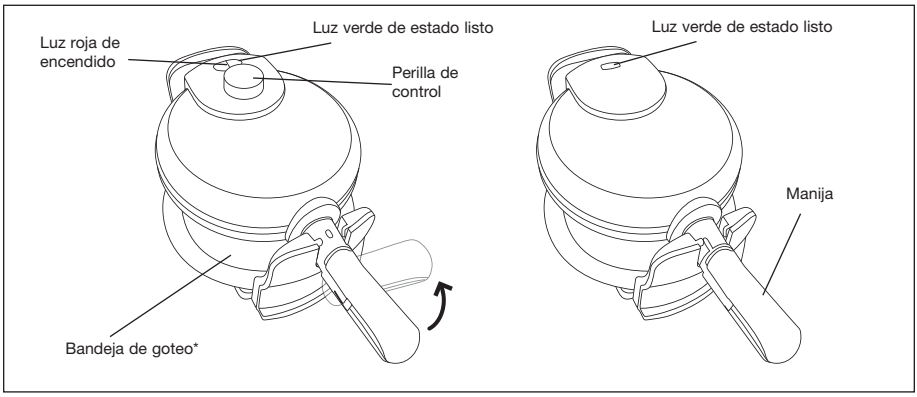
- Saque todas las piezas incluidas en la caja.
- Lave bien todas las piezas (Consulte la sección Limpieza y mantenimiento para más información).

NOTA: La waflera puede emitir una pequeña cantidad de humo y/u olor al usarla por primera vez. Esto es normal e inofensivo, sin embargo, recomendamos que no coma el primer waffle que haga con la waflera.

CONOZCA SU WAFLERA

El producto puede diferir levemente de la ilustración

* Bandeja de goteo incluida para recolectar el batido que se desborda y las migas.



PARA USAR LA WAFLERA

1. Enchufe el cordón en una toma de corriente de pared de 110 - 120 V AC. La luz roja de encendido se prenderá para indicar que el aparato está listo para precalentarse.
2. Fije la perilla de control en el ajuste deseado. Mientras más alto el ajuste, más oscuro quedará el waffle. Haga el experimento con los ajustes y diferentes bastidos para wafles para determinar los ajustes ideales para su waflera.

   Note: La luz roja de de encendido quedará prendida hasta que se desenchufe el aparato.
3. Aplique una delgada capa de aceite vegetal o mantequilla derretida a las placas calefactoras (las mantequillas rociadas son ideales), y luego gire la perilla de control a los ajustes deseados. La luz verde de estado listo se apagará y la waflera empezará a precalentar.

   La luz verde de estado listo se prenderá cuando el aparato alcance la temperatura adecuada de cocción.

   Esto tomará aproximadamente de 3 a 5 minutes. Una vez caliente, los tiempos de estado listo se alcanzarán más rápidamente.
4. Cuando la luz verde de estado listo se prende, abra la waflera, aplique una delgada capa de aceite vegetal o mantequilla derretida a las placas calefactoras. Exteienda el batido para waffle de manera uniforme sobre la placa calefactora inferior.
5. Cierre la waflera y gire la manija 180º en el sentido de las manecillas del reloj (derecha) hasta que se enganche para cocer.
6. Cuando se prende la luz verde de estado listo de nuevo, gire la manija 180º en el sentido contrario a las manecillas del reloj y abra la waflera con cuidado.
7. Si los wafles no quedan lo suficientemente oscuros, cierre la waflera, gire para cerrar y espere otros 30 segundos. Repita según la necesidad.
8. Cuando esté satisfecho con sus wafles, use un utensilio no metálico para retirarlos de las placas calefactoras.
9. Para hacer más wafles, cierre la waflera hasta que se prenda la luz verde de estado listo y repita desde el paso 4.
10. Cuando termine, apague el aparato y desenchúfelo de la toma de corriente de la pared. Después de se haya enfriado lo suficientemente, se puede limpiar.

PARA COLOCAR Y QUITAR EL SEGURO DE LA WAFLERA

La waflera está sin seguro únicamente cuando la perilla de control está frente a usted. Usted sólo puede abrir la waflera en la posición sin seguro.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, desenchúfelo y deje que se enfríe.
2. Usted puede quitar fácilmente cualquier exceso de aceite o de migas sin desensamblar el aparato.
3. Nunca sumerja el aparato en agua ni lo coloque en el lavaplatos automático.
4. Use únicamente utensilios de plástico o de madera sobre las placas calefactoras. Los metales pueden dañar las placas.
5. Use un paño suave sobre las placas calefactoras y a veces un brillo para meta destinado a ser usado con acero inoxidable en la parte externa de la cubierta protectora. Nunca use esponjillas abrasivas o de acero.
6. No use la waflera para fines distintos a hacer wafles.

RECETAS

MEZCLA BÁSICA PARA WAFLE

WAFLES CON CHIPS DE CHOCOLATE

WAFLES CON CARAMELOS Y CHOCOLATE

WAFLES CON CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

WAFLES CON ARÁNDANO

WAFLES CON CANELA Y MANZANA

WAFLES SUIZOS CON TOCINO

Esta mezcla para wafle fácil de hacer se puede preparar de tantas maneras con apenas unos cuantos ingredientes de su despensa. ¡Pruebe recetas sabrosas y dulces en una forma excepcional de servir este desayuno clásico favorito a cualquier día!

MEZCLA BÁSICA PARA WAFLE

3 tazas de harina todo uso
2 Cucharadas de polvo de hornear
1 cucharadita de sal
½ taza de azúcar

Mezcle todos los ingredientes juntos y guárdelos en un recipiente estanco hasta que esté listo para usarlos.

Consejos:

1. ¡Agregue 4 cucharadas de mantequilla derretida, 2 huevos y 1⁄2 taza de suero de leche para hacer Wafles clásicos de suero!
2. Agregue 1⁄4 taza de su sabor favorito de mermelada a la masa antes de cocer.
3. Coloque sobre los wafles capas de frutas frescas, nueces tostadas, miel, Imíbares con sabores o yogurt para un delicioso desayuno o un bocado.

WAFLES CON CHIPS DE CHOCOLATE

1 ½ tazas de Base clásica para wafle
4 Cucharadas de mantequilla derretida
2 huevos
½ taza de suero de leche
¼ taza de chips de chocolate

1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente ⅓ taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).

Hace 4 wafles.

WAFLES CON CARAMELOS Y CHOCOLATE

1½ tazas de Base clásica para wafle
4 Cucharadas de mantequilla derretida
2 huevos
½ taza de suero de leche
2 cucharadas de chips de chocolate
2 cucharadas de chips de caramelo

1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente ⅓ taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).

Hace 4 wafles.

WAFLES CON CHOCOLATE Y MANTEQUILLA DE MANÍ

1½ tazas de Base clásica para wafle
4 Cucharadas de mantequilla derretida
2 huevos
½ taza de suero de leche
2 cucharadas de chips de chocolate
2 cucharadas de mantequilla de maní (colocadas en horno microondas para que se derrita ligeramente hasta que quede cremosa – no la caliente demasiado)

1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente ⅓ taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).

Hace 4 wafles.

WAFLES CON ARÁNDANO

1½ tazas de Base clásica para wafle
4 Cucharadas de mantequilla derretida
2 huevos
½ taza de suero de leche
¼ de taza de arándano

1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente ⅓ taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos).

Consejo:

¡Cubra con fresas en rebanadas para un delicioso desayuno con bayas!

Hace 4 wafles.

WAFLES CON CANELA Y MANZANA

1½ tazas de Base clásica para wafle
4 Cucharadas de mantequilla derretida
2 huevos
½ cucharadita de canela
½ taza de suero de leche
¼ taza de salsa de manzana

1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente ⅓ taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos). Cubra con su fruta favorita para desayuno, crema o almíbar.

Hace 4 wafles.

WAFLES SUIZOS CON TOCINO

1½ base clásica para wafle
4 Cucharadas de mantequilla derretida
2 cucharadas de aceite de oliva
½ taza de leche
2 huevos
1 taza de queso suizo cortado en tiras
8 rebanadas de tocino, en migas

1. En una taza de mezclar, combine todos los ingredientes y bata hasta que la mezcla quede lisa y quede sin grumos.
2. En una waflera precalentada, vierta aproximadamente ⅓ taza para cada wafle y cueza hasta que los wafles queden dorados (cerca de 3-4 minutos). Cubra con mantequilla y queso suizo cortado en tiras.

Hace 4 wafles.